


CHIARIFICANTI

COMBISTAB AF

Chiarificante - stabilizzante complesso *allergen free*

	<p>COMPOSIZIONE PVPP, proteina vegetale, silice.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Combistab AF è un coadiuvante di chiarifica della linea "Allergen Free" di Enartis, per la pulizia e la stabilizzazione dei vini. La sua composizione a base di PVPP (polivinilpolipirrolidone), proteina vegetale e silice attiva ad alta superficie specifica lo rende particolarmente efficace nel</p> <ul style="list-style-type: none"> rimuovere in modo selettivo le sostanze fenoliche ossidate e facilmente ossidabili, principalmente catechine, responsabili dell'imbrunimento del colore e della comparsa dei gusti di svanito ed amaro; prevenire e curare il pinking, arrossamento dei vini bianchi che colpisce in prevalenza vini ottenuti da varietà aromatiche. <p>L'uso di Combistab AF quindi dona al vino una tonalità colorante più giovanile, migliora la pulizia e la freschezza olfattiva, riduce la sensazione amara ed aiuta ad ottenere vini più longevi.</p> <p>Combistab AF è privo di composti allergenici e pertanto è esente dall'obbligo di dicitura sull'etichetta del vino. Inoltre, l'assenza di prodotti di origine animale lo rende adatto alla produzione di vini destinati a consumatori vegetariani e vegani.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi, rossi e rosati. Tattamento di vini ossidati Tattamento di vini soggetti a pinking
	<p>DOSI Vini bianchi, rossi e rosati: 10 – 40 g/hL. Prevenzione cura del pinking: 30 – 50 g/hL. Dose massima legale nella UE: 125 g/hL. Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di provare il prodotto mediante preventive analisi di laboratorio con dosi scalari di Combistab AF.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere in rapporto 1:10, omogeneizzare e lasciare riposare per un'ora. Introdurre la soluzione così ottenuta nel mosto o vino in rimontaggio, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice. Per la massima efficacia, l'aggiunta deve interessare almeno la metà della massa da trattare.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg - 10 kg Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Codex Oenologique International Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.